



HORNO DE PIZZA A GAS 16" FUNCIÓN GIRATORIA MANUAL GASTROMAQ



- Control de potencia continuo
- Quemador de acero inoxidable en forma de U, con calentamiento en tres lados para una cocción rápida y uniforme
- Equipado con dispositivo de termopar (FFD)
- Encendido piezoeléctrico
- Incluye: 1 piedra para pizza de 16" (cordierita)
- Patas plegables
- Con algodón aislante térmico
- Cámara del horno de acero inoxidable SUS430, carcasa con recubrimiento en polvo negro
- Compatible con cilindros de gas de 2 kg a 15 kg
- Tipo de rotación manual
- Temperatura máxima de hasta 500 °C
- Accesorios incluidos: pala de 12", cubierta antipolvo de 16" y cortador de rodillo para pizza



SKU: 6791

Categorías: [Hornos para pizzas](#)



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



GALERÍA DE IMÁGENES



Gastromaq



Gastromaq

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: KF-PZ03B

Tipo de gas: GLP

Presión de gas: 28-30 mbar

Diámetro del inyector: 1,46 mm

Potencia térmica (Hs): 8,2 kW (596,7 g/h)

Encendido: Piezoeléctrico

Medidas: 570x330x610 mm.

Peso neto: 21.5 kg.

Peso bruto: 24.1 kg.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl